

Menus du 02 au 27 septembre 2024

<p><u>Lundi 02</u> La salade verte bio Les spaghettis bio à la bolognaise¹ emmental râpé Le fruit de saison bio</p>	<p><u>Lundi 9</u> L'assortiment de crudités Les linguines et légumes sautés façon wok Le yaourt du Causse</p>	<p><u>Lundi 16</u> La salade de maïs Le couscous aux légumes et sa semoule bio aux raisins Le Saint Nectaire</p>	<p><u>Lundi 23</u> Le céleri rémoulade Les saucisses grillées de St Hippolyte ² La ratatouille niçoise Le fruit de saison</p>
<p><u>Mardi 03</u> L'œuf dur mayonnaise La galette mozzarella tomate La ratatouille La mousse au chocolat</p>	<p><u>Mardi 10</u> Les betteraves râpées Le hachis Parmentier de bœuf¹ gratiné à l'Emmenthal Le fromage blanc bio</p>	<p><u>Mardi 17</u> Les concombres bio Le sauté de dinde⁵aux olives Le riz pilaf Le fruit de saison bio</p>	<p><u>Mardi 24</u> La salade de tomates Mozzarella Le chili sin carne Le fruit de saison bio</p>
<p><u>Jeudi 05</u> La salade de pois chiches Le poulet rôti⁵ Le chou fleur bio Le fruit de saison bio</p>	<p><u>Jeudi 12</u> La salade de lentilles bio Le rôti de porc² au thym Le gratin de courgettes Le fruit de saison bio</p>	<p><u>Jeudi 19</u> La pastèque Le jambon braisé⁴ Les petits pois à la française Le yaourt du Causse</p>	<p><u>Jeudi 26</u> La salade bio aux croûtons Les tomates farcies⁴ Les coquillettes bio au beurre Le fromage blanc</p>
<p><u>Vendredi 06</u> La salade de pommes de terre Les bouchées de colin MSC Les épinards à la crème Le Camembert</p>	<p><u>Vendredi 13</u> Les carottes bio râpées La paella fruits de mer et légumes Le velouté aux fruits</p>	<p><u>Vendredi 20</u> La salade bio à l'oignon doux La brandade de morue gratinée à l'emmenthal Le fruit de saison bio</p>	<p><u>Vendredi 27</u> La salade marocaine Le filet de colin meunière Les épinards à la crème Le yaourt du Causse</p>



«Aide UE à destination des écoles » Programme LFE (Lait et Fruits à l'École) Menus végétariens



¹ Viande de bœuf origine France - ² porc origine Lot ou Aveyron - ⁴ Porc origine France - ⁵ volaille française origine Aveyron ou Gers



S.A.R.L MOLOSTOFF

Cuisine Centrale ZA de Pouchonet rue des Pommiers 30120 Avèze
 SARL au capital de 46000.00 € SIRET 392 702 718 00025 Code APE: 5621Z
 Tel : 04 67 73 39 69 Tel : 06 12 19 19 86 Courriel: molostoff.traiteur@gmail.com